

Šnicle u crvenom sosu



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** svinjskih šnicli
- **2** paprike
- **1** glavica crnog luka
- **100 g** šunke
- **1** kocka za supu
- **3** paradajza
- **mal** omešavine začina
- **mal** bibera

Priprema

Meso začiniti i ostaviti da odstoji 2 sata, pa pržiti na vrelom ulju. Posebno dinstati luk, dodati seckane paprike, šunku, kocku za supu. Na kraju dodati paradajz i ostaviti da se krcka 15-20 minuta. Dodati začine, i preliti šnicle.

Savet